

手持屈折計

濃度

手持屈折計Rシリーズ

【特長】

- 見やすい目盛
- 本体の軽量化で軽くて持ちやすい

※写真はSK-100R

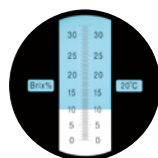
【シリーズ共通仕様】

本体材質	本 体：アルミニウム合金 プリズム：光学ガラス 採 光 板：ポリカーボネート グリップ、接眼鏡帯：合成ゴム
標準付属品	取扱説明書 1部、スポイト 1個 ドライバー 1本、布 1枚、レザーケース 1枚 ●蒸留水 各1個 (SK-100R,SK-102R,SK-104R,SK-109R,SK-200R,SK-201R,SK-202R) ●規正用油・規正ブロック 各1個 (SK-106R,SK-107R) ●飽和塩水 1個 (SK-101R)
オプション	手持屈折計Rシリーズ採光板 No.0180-10 ¥900 (税抜き)

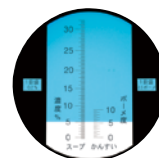


▲付属品

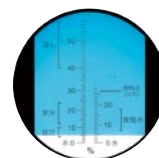
●目盛り見本



(SK-100R)



(SK-201R)



(SK-202R)

【仕様】

製品番号	型式	測定範囲	温度補正	寸法・質量	測定できる液体種類	価格
No.0180-00	糖度 SK-100R	Brix 0.0~32.0% (最小目盛 Brix 0.2%)	自動温度補正付 (温度範囲10~30℃)	外形寸法(グリップ)約φ29 全長約170mm 約105g	糖分、果汁、飲料、不凍液、 プレーキオイル、旋盤切削液、 洗浄液などの液体	¥15,000 (税抜き)
No.0181-00	糖度 SK-101R	Brix 28.0~62.0% (最小目盛 Brix 0.2%)	自動温度補正付 (温度範囲10~30℃)	外形寸法(グリップ)約φ29 全長約160mm 約105g	ソース、醤油、低糖ジャム、たれ、 食用油などの中濃度液体	¥16,000 (税抜き)
No.0182-00	糖度 SK-102R	Brix 0.0~18.0% (最小目盛 Brix 0.1%)	自動温度補正付 (温度範囲10~30℃)	外形寸法(グリップ)約φ29 全長約195mm 約120g	果汁、水溶性切削液	¥17,000 (税抜き)
No.0184-00	糖度 SK-104R	Brix 0.0~10.0% (最小目盛 Brix 0.1%)	自動温度補正付 (温度範囲10~30℃)	外形寸法(グリップ)約φ29 全長約195mm 約120g	低濃度用のだし汁、トマト果 汁、スープ	¥18,000 (税抜き)
No.0186-00	糖度 SK-106R	Brix 58.0~92.0% (最小目盛 Brix 0.2%)	自動温度補正付 (温度範囲10~30℃)	外形寸法(グリップ)約φ29 全長約150mm 約100g	はちみつ、みずあめ、ジャム、 マーメレードなどの糖分の多 い食品	¥12,000 (税抜き)
No.0187-00	糖度 SK-107R	Brix 45.0~82.0% (最小目盛 Brix 0.5%)	自動温度補正付 (温度範囲10~30℃)	外形寸法(グリップ)約φ29 全長約145mm 約100g	液糖、ジャム、マーメレード、 食用油などの中濃度液体	¥12,000 (税抜き)
No.0189-00	糖度 SK-109R	Brix 0.0~50.0% (最小目盛 Brix 0.5%)	自動温度補正付 (温度範囲10~30℃)	外形寸法(グリップ)約φ29 全長約155mm 約100g	0~50%の糖度(濃度)の液体、 混濁している液体	¥14,000 (税抜き)
No.0190-00	塩分 SK-200R	食塩濃度 0.0~28.0% (最小目盛 食塩濃度 0.2%)	自動温度補正付 (温度範囲10~30℃)	外形寸法(グリップ)約φ29 全長約170mm 約105g	食塩水、漬物仕込み時の食塩 水、海産物洗浄用などの食塩 水	¥15,000 (税抜き)
No.0190-02	ボーメ度 SK-201R	スープ濃度 0.0~32.0% (最小目盛 スープ濃度 0.2%) かんすいボーメ度 0.0~10.0 (最小目盛 かんすいボーメ度 0.5)	なし	外形寸法(グリップ)約φ29 全長約185mm 約115g	ラーメンスープ、かんすい	¥15,000 (税抜き)
No.0190-04	塩分 SK-202R	汁濃度 0~56% (最小目盛 汁濃度 1%) 食塩水 0~28% (最小目盛 食塩水 1%)	なし	外形寸法(グリップ)約φ29 全長約145mm 約100g	めんつゆ、食塩水	¥20,000 (税抜き)